BLACK+DECKER™

DINING-IN™
DIGITAL COUNTERTOP OVEN

HORNO PARA MOSTRADOR DIGITAL

FOUR NUMÉRIQUE POUR LE COMPTOIR



use & care manual

manual de uso y cuidado

guide d'utilisation et d'entretien

TO3280SSD

CONTENTS



CAUTION

**THIS OVEN GETS HOT.
WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.**

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, press Stop/Start button at the bottom of the control panel (I/O), then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
- Do not attempt to clean the heating elements.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

   a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b) The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
   c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR COUNTERTOP OVEN





1. Slide out crumb tray
   (Part# 129001-007)
2. Slide rack
   (Part# 129001-304)
3. Baking pan
   (Part# 129001-013)
4. 3 rack positions
5. Easy view glass door
6. Door handle
7. Digital Display
8. Convection + Bake
9. Toast
10. Broil
11. Bagel
12. Reheat
13. Pizza
14. Frozen Snacks
15. Temperature
16. Timer + Toast Shade
17. Start-Stop

Product may vary slightly
from what is illustrated.

HOW TO USE

This appliance is intended for household use only.

Getting Started

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to **www.prodprotect.com/applica** to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care & Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat flow without damage to cabinets and walls.

Important information about your oven

1. This oven was designed to cook faster. Please inspect your food earlier than the prescribed cooking time for a conventional oven to ensure that it does not get over-cooked.
2. This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
3. When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
4. Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches (3.81cm) of the top heating elements.
5. Food should not extend beyond the edges of the baking pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.
6. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
7. After the cooking cycle is completed, the main display will stay illuminated for a short time if not unplugged.

Changing to and from Celsius and Fahrenheit

Press and hold the Up and Down temperature arrows (▲▼) simultaneously. The display will show either a °C for Celsius or °F for Fahrenheit.

OPERATING YOUR OVEN

1. Plug into outlet.
2. Display light will illuminate and all function lights will light up momentarily.
3. When turned on, the oven will either default to factory settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
4. Choose the desired function and proceed with detailed function information below.

Convection Baking Function |

Display will blink until desired temperature setting is met. Timer will not start until the oven is preheated.

Note: This oven was designed to cook faster. Please inspect your food earlier than the prescribed cooking time for a conventional oven to ensure that it does not get over-cooked.

1. Press the Convection Baking function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. The oven will either default to factory function settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the temperature buttons ( ) to select the desired temperature. Up arrow for a higher temperature, and down for a lower temperature.
4. If needed, press the time buttons ( ) to select the desired time. Up arrow for a longer time period, and Down for a shorter time period. Select Stay On ( ) by pressing the Down arrow past Zero. The Stay On icon ( ) will show in the display panel.
5. Press the Start/Stop button (I/0) to begin heating the oven. Display will blink while oven is preheating.
6. Once it's preheated there will be an audible beep and the display will stop blinking; Place the food in the oven on the middle or low rack position to begin baking.

Note: Use a metal, oven-tempered glass, or ceramic baking dish.

7. If using the oven timer, there will be an audible beep once the baking cycle is complete and the oven will stop heating. If not using the timer, press the Start/ Stop Button (I/0) once cooking cycle is complete.
8. Unplug the appliance when not in use.

OPERATING YOUR OVEN

Broil Function |

Display will blink until desired temperature setting is met. Timer will not start until the oven is preheated.

1. Press the broil function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. The oven will either default to factory function settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the temperature buttons ( ) to select the desired temperature. Up arrow for a higher temperature, and Down for a lower temperature.
4. If needed, press the time buttons ( ) to select the desired time. Up arrow for a longer time period, and Down for a shorter time period.
5. Press the Start/Stop button (I/0) to begin heating the oven. Display will blink while oven is preheating.
6. Once it's preheated there will be an audible beep and the display will stop blinking; Place the food in the oven on the top rack position to begin broiling. Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches (3.81cm) of the top heating elements.

Note: Place food directly on rack with baking tray in place or inside a metal, oven-tempered glass, or ceramic baking dish.

7. There will be an audible beep once the broil cycle is complete and the oven will stop heating.
8. Unplug the appliance when not in use.

Toast Function |

No preheat needed for this function.

1. Press the Toast function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. The oven will either default to factory function settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the time/toast shade buttons ( ) to select the desired shade. Up arrow for a darker shade, and Down for a lighter shade.

Note: Shades 1-7 are available, 1 being the lightest and 7 being the darkest.

4. Place food directly on rack in the middle rack position and then press the Start/Stop button (I/0) to begin toasting.
5. There will be an audible beep once the toasting cycle is complete and the oven will stop heating.
6. Unplug the appliance when not in use.

Bagel Function |

No preheat needed for this function.

1. Press the Bagel function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. The oven will either default to factory function settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the time/toast shade button ( ) to select the desired shade. Up arrow for a darker shade, and Down for a lighter shade.

Note: Shades 1-7 are available, 1 being the lightest and 7 being the darkest.

4. Place food directly on rack in the middle rack position and press the Start/Stop button (I/0) to begin toasting.
5. There will be an audible beep once the toasting cycle is complete and the oven will stop heating.
6. Unplug the appliance when not in use.

Reheat Function |

No preheat needed for this function.

1. Press the Reheat function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. The oven will either default to factory function settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the temperature button ( ) to select the desired temperature. Up arrow for a higher temperature, and Down for a lower temperature.
4. If needed, press the time buttons ( ) to select the desired time. Up arrow for a longer time period, and Down for a shorter time period. Select Stay On by pressing the Down arrow past Zero. The Stay On icon ( ) will show in the display panel.
5. Place food on middle or low rack and press the Start/Stop button (I/0) to begin reheating the food.

Note: Use a metal, oven-tempered glass, or ceramic baking dish.

6. If using the oven timer, there will be an audible beep once the cycle is complete and the oven will stop heating. If not using the timer, press the Start/Stop Button (I/0) once cycle is complete.
7. Unplug the appliance when not in use.

OPERATING YOUR OVEN

Frozen Snacks |
Display will blink until desired temperature setting is met. Timer will not start until the oven is preheated.

1. Press the Frozen Snacks function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. When turned on, the oven will either default to factory settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the temperature button ( ) to select the desired temperature. Up arrow for a higher temperature, and Down for a lower temperature.
4. If needed, press the time buttons ( ) to select the desired time. Up arrow for a longer time period, and Down for a shorter time period.
5. Press the Start/Stop button (I/0) to begin heating the oven. Display will blink while oven is preheating.
6. Once it’s preheated there will be an audible beep and the display will stop blinking; Place the food in the oven on the middle or low rack position to begin baking.

Note: Use a metal, oven-tempered glass, or ceramic baking dish placed on the middle or low rack position.

7. There will be an audible beep once the frozen snack cycle is complete and the oven will stop heating.
8. Unplug appliance when not in use

Pizza |
Display will blink until desired temperature setting is met. Timer will not start until the oven is preheated.

1. Press the Pizza function button ( ). The blue light will illuminate and flash.
2. The oven will either default to factory function settings or to the last setting used. (see Function Chart on page 10)
3. If needed, press the temperature button ( ) to select the desired temperature. Up arrow for a higher temperature, and Down or a lower temperature.
4. If needed, press the time buttons ( ) to select the desired time. Up arrow for a longer time period, and Down for a shorter time period.
5. Press the Start/Stop button (I/0) to begin heating the oven. Display will blink while oven is preheating.
6. Once it’s preheated there will be an audible beep and the display will stop blinking. Place the food in the oven, directly on the rack, in the middle or low rack position to begin baking.
7. There will be an audible beep once the pizza cycle is complete and the oven will stop heating.
8. Unplug appliance when not in use.

FUNCTION CHART

	Default Settings**		Function Ranges	
FUNCTION	**TEMPERATURE**	**TIME**	**TEMPERATURE**	**MAXIMUM TIME**
Convection / Bake*	350°F/175°C	20 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	120 min Stay on Available
Broil	450°F/230°C	20 mins	F: 350° - 450° C: 175° - 230°	60 min
Toast	Shade 4	-	1-7 Shades	-
Bagel	Shade 4	-	1-7 Shades	-
Reheat*	325°F/160°C	15 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	120 min Stay on Available
Pizza*	400°F/205°C	15 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	60 min
Frozen Snacks	400°F/205°C	10 mins	F: 350° - 450° C: 175° - 230°	60 min

*Convection Baking is automatic on the Bake, Reheat, and Pizza Settings.

** Default settings apply only after the unit has been unplugged and plugged back in (Bake Function is Default). Once a setting has been used, the last function, time & temperature selections will be saved.

SINGLE SERVE CHOCOLATE CHIP CAKE IN A MUG



Ingredients:

1/4 cup flour

2 Tbsp. sugar

1/4 tsp. baking powder

1/8 tsp. baking soda

1/8 tsp. salt

2 Tbsp. applesauce

2 Tbsp. milk

1/2 Tbsp. vegetable oil

1/4 tsp. vanilla

2 Tbsp. chocolate chips

Directions:

1. Heat toaster oven to 375°F.
2. Combine dry ingredients in small bowl.
3. Mix together applesauce, milk, oil and vanilla; stir into dry ingredients.
4. Fold in chocolate chips.
5. Spoon batter into a greased oven safe coffee mug.
6. Bake 15-18 min. or until toothpick inserted into center comes out clean.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer to service qualified service personnel.

Cleaning
Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove slide rack and bake pan; wash in soapy water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Pull out crumb tray using the handle and dispose of crumbs. Wipe tray with a damp cloth and dry thoroughly before placing back into the oven.
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
5. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

Cooking Containers
Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½ inches (3.81cm) away from the upper heating elements.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at **1-800-231-9786.**

WARRANTY INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786,** for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245.**

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

TABLA DE CONTENIDOS



PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- No toque superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfrie antes de colocarle o retirarle las piezas.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe está dañado, o si el aparato funciona mal, o se ha dañado de alguna manera. Comuníquese con el departamento de servicio para el consumidor para que lo examinen, reparen o le hagan los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios. También puede llamar gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe ejercer extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato, presione el botón de parar/inicio (Stop/Star) en la parte inferior del panel de control (I/O), luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea el indicado en este manual.
- No intente limpiar los elementos de calefacción.
- Proceda con precaución al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato o los elementos de calor. Las fibras metálicas podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal dentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el horno tostador permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes u otros materiales similares. Asegúrese de no colocar nada sobre o que toque el aparato mientras éste se encuentre en uso.

- Cuando este aparato no se encuentre en uso no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas ni otros objetos que no hayan sido construido con metal y vidrio aptos para utilizarse en el horno.
- No cubra la bandeja de residuos ni ninguna otra pieza de este horno con papel de aluminio. Esto puede causar que el horno se sobrecaliente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduria, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando. Podria ocurrir un incendio mientras se cocinan los alimentos. Si esto ocurriera, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de residuos de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material combustible.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

1) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2) Si se utiliza un cable de extensión:

   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, por favor, póngase en contacto con el departamento de garantía enumerado en estas instrucciones.

CONOZCA SU HORNO PARA MOSTRADOR



1. Bandeja de residuos deslizante **(pieza no. 129001-007)**
2. Parrillas corredizas **(pieza no. 129001-304)**
3. Bandeja para hornear **(pieza no. 129001-013)**
4. Tres posiciones de parrilla
5. Puerta de vidrio transparente
6. Asa de la puerta
7. Pantalla digital
8. Convectión y Hornear
9. Tostar
10. Asar
11. Bagel
12. Reheat
13. Pizza
14. Bocadillos Congelados
15. Temperatura
16. Tiempo de Tostado
17. Encendido-Apagado



El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico solamente.

Primeros Pasos

- Retire todo material de empaque y las etiquetas.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles de acuerdo a las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Seleccione un lugar para colocar la unidad, dejando suficiente espacio entre la parte posterior de la unidad y la pared para permitir que el aire circule sin dañar los gabinetes y las paredes.

Información importante acerca de su horno

1. Este horno fue diseñado para cocinar más rápido. Por favor revise sus alimentos antes del tiempo de cocción recomendado para un horno convencional y así asegurar que estos no se cocinen demasiado.
2. Este horno se calienta. Siempre que lo utilice, use guantes de cocina o agarraderas de olla para tocar cualquier superficie externa o interna.
3. Cuando utilice el horno por primera vez, quizas note humo o un ligero olor durante los primeros minutos. Esto es normal.
4. Asegúrese de que los alimentos o la bandeja de hornear se encuentre a una distancia no menos de 1½ pulgadas (3.81 cm) de los elementos de calor superiores.
5. Los alimentos no deben sobrepasar los bordes de la bandeja de hornear/ bandeja de goteo a fin de evitar que el exceso de goteo caiga sobre los elementos de calor.
6. Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener la distribución de calor de manera uniforme.
7. Una vez que haya finalizado el ciclo de cocción, la pantalla principal se mantendrá iluminada por corto tiempo si no se ha desenchufado la unidad.

Cambio de temperatura a/de Celsius y Fahrenheit

Presione y sostenga los botones de las flechas apuntando hacia arriba y hacia abajo (▲▼) simultanemente. La pantalla mostrará una °C para Celsius o una °F para Fahrenheit.

1. Enchufe en el tomacorriente.
2. La luz de la pantalla se iluminará y todas las luces de las funciones se iluminarán momentaneamente.
3. Cuando el horno se enciende, la pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, página 24) o el último ajuste utilizado.
4. Seleccione la función deseada y proceda a las instrucciones detalladas debajo de la función.

Función para Hornear por Convección |
La pantalla digital parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura deseada. El reloj automático no comenzará a funcionar hasta que el horno esté precalentado.
Nota: Este horno fue diseñado para cocinar más rápido. Por favor revise sus alimentos antes del tiempo de cocción recomendado para un horno convencional y así asegurar que estos no se cocinen demasiado.

1. Presione el botón de la función para hornear ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. La pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones) o el último ajuste utilizado
3. Si es necesario, presione los botones de temperatura ( ) para seleccionar la temperatura deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una temperatura más alta, flecha apuntando hacia abajo para una temperatura más baja.
4. Si es necesario, presione los botones de tiempo ( ) para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la flecha apuntando hacia arriba para un período de tiempo más largo, flecha apuntando hacia abajo para un período de tiempo más corto. Seleccione la función Stay On (funcionamiento continuo), presionando la flecha apuntando hacia abajo pasada la posición cero (Zero), el icono de la función Stay On aparecerá en el panel de la pantalla.
5. Presione el botón Start/Stop, iniciar/parar, (I/O) para empezar a calentar el horno. La pantalla parpadeará mientras que el horno se precalienta.
6. Una vez que el horno se haya precalentado, emitirá un bip y la pantalla parará de parpadear. Coloque los alimentos en el horno sobre la parrilla en la posición del centro o la posición inferior.

Nota: Utilice recipientes para hornear de metal, vidrio resistente a horno o de cerámica.

7. Si utiliza el reloj automático, ecuchará un bip una vez que el ciclo de cocción haya terminado y el horno parará de calentar. Si no utiliza el reloj automático, presione el botón Start/Stop, iniciar/parar, (I/O) una vez que el ciclo de cocción haya terminado.
8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DE SU HORNO

Función para Asar |

La pantalla parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura deseada. El reloj automático no comenzará a funcionar hasta que el horno esté precalentado.

1. Presione el botón de la función para asar ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. La pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, página 24) o el último ajuste utilizado.
3. Si es necesario, presione los botones de temperatura ( ) para seleccionar la temperatura deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una temperatura más alta, flecha apuntando hacia abajo para una temperatura más baja.
4. Si es necesario, presione los botones de tiempo ( ) para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la flecha apuntando hacia arriba para un período de tiempo más largo, flecha apuntando hacia abajo para un período de tiempo más corto.
5. Presione el botón Start/Stop iniciar/parar, (I/O) para empezar a calentar el horno. La pantalla parpadeará mientras que el horno se precalienta.

Una vez que el horno se haya precalentado, emitirá un bip y la pantalla parará de parpadear. Coloque los alimentos en el horno sobre la parrilla en posición superior. Asegúrese de que los alimentos o el recipiente para hornear se encuentre a una distancia no menos de 1½ pulgadas (3.81 cm) de los elementos de calor superiores.

Nota: Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla con la bandeja de hornear en su lugar o dentro de un recipiente de metal, vidrio resistente a horno o de cerámica.

6. El horno emitirá un bip una vez que el ciclo de asado haya terminado y éste parará de calentar.
7. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Función para Tostar |

No es necesario precalentar el horno para utilizar esta función.

1. Presione el botón de la función para tostar ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. La pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, en la página 24) o el último ajuste utilizado.
3. Si es necesario, presione los botones de tiempo/intensidad de tostado ( ) para seleccionar la intensidad de tostado deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una intensidad de tostado más oscura, flecha apuntando hacia abajo para una intensidad de tostado más clara.

Nota: Los ajustes de intensidad de tostado disponibles son del 1 al 7, el 1 siendo el más claro y el 7 siendo el más oscuro.

4. Coloque los alimentos a tostar directamente sobre la parrilla en la posición del centro y luego presione el botón Start/Stop (iniciar/parar) (I/O) para comenzar el ciclo de tostado.
5. El horno emitirá un bip una vez que el ciclo de tostado haya terminado y éste parará de calentar.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Función para Tostar Bagels |

No es necesario precalentar el horno para utilizar esta función

1. Presione el botón de la función para recalentar ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. La pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, en la página 24) o el último ajuste utilizado.
3. Si es necesario, presione los botones de tiempo/intensidad de tostado ( ) para seleccionar la intensidad de tostado deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una intensidad de tostado más oscura, flecha apuntando hacia abajo para una intensidad de tostado más clara.

Nota: Los ajustes de intensidad de tostado disponibles son del 1 al 7, el 1 siendo el más claro y el 7 siendo el más oscuro.

4. Coloque los alimentos a tostar directamente sobre la parrilla en la posición del centro y luego presione el botón Start/Stop, iniciar/parar, (I/O) para comenzar el ciclo de tostado.
5. El horno emitirá un bip una vez que el ciclo de tostado haya terminado y éste parará de calentar.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Función para Recalentar |

No es necesario precalentar el horno para utilizar esta función.

1. Presione el botón de la función para recalentar ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. La pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, en la página 24) o el último ajuste utilizado
3. Si es necesario, presione los botones de temperatura ( ) para seleccionar la temperatura deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una temperatura más alta, flecha apuntando hacia abajo para una temperatura más baja.
4. Si es necesario, presione los botones de tiempo ( ) para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la flecha apuntando hacia arriba para un período de tiempo más largo, flecha apuntando hacia abajo para un período de tiempo más corto. Seleccione la función Stay On (funcionamiento continuo), presionando la flecha apuntando hacia abajo pasada la posición cero (Zero), el icono de la función Stay On aparecerá en el panel de la pantalla.
5. Coloque los alimentos en el horno sobre la parrilla en la posición del centro o en la posición inferior.

Nota: Utilice un recipiente de metal, vidrio resistente a horno o de cerámica.

6. Si utiliza el reloj automático, ecuchará un bip una vez que el ciclo de recalentamiento haya terminado y el horno parará de calentar. Si no utiliza el reloj automático, presione el botón Start/Stop (iniciar/parar) (I/O) una vez que el ciclo de recalentamiento haya terminado.
7. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Función para Meriendas Congeladas |

La pantalla parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura deseada. El reloj automático no comenzará a funcionar hasta que el horno no esté precalentado.

1. Presione el botón de la función para meriendas congeladas ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. Cuando el horno se enciende, la pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, en la página 24) o el último ajuste utilizado.
3. Si es necesario, presione los botones de temperatura ( ) para seleccionar la temperatura deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una temperatura más alta, flecha apuntando hacia abajo para una temperatura más baja.
4. Si es necesario, presione los botones de tiempo ( ) para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la flecha apuntando hacia arriba para un período de tiempo más largo, flecha apuntando hacia abajo para un período de tiempo más corto.
5. Presione el botón Start/Stop (iniciar/parar) (I/O) para empezar a calentar el horno. La pantalla parpadeará mientras que el horno se precalienta..
6. Una vez que el horno se haya precalentado, emitirá un bip y la pantalla parará de parpadear. Coloque los alimentos en el horno sobre la parrilla en la posición del centro o en la posición inferior..

Nota: Utilice un recipiente de metal, vidrio resistente a horno o de cerámica colocado sobre la parrilla en la posición del centro o en la posición inferior.

7. El horno emitirá un bip una vez que el ciclo de cocción para meriendas congeladas haya terminado y el horno parará de calentar..
8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Función para Pizza |

Display will blink until desired temperature setting is met. Timer will not start until the oven is preheated.

1. Presione el botón de la función para pizza ( ). La luz azul se iluminará y parpadeará.
2. Cuando el horno se enciende, la pantalla mostrará los ajustes programados en la factoria (Tabla de Funciones, en la página 24) o el último ajuste utilizado.
3. Si es necesario, presione los botones de temperatura ( ) para seleccionar la temperatura deseada. Presione la flecha apuntando hacia arriba para una temperatura más alta, flecha apuntando hacia abajo para una temperatura más baja.
4. Si es necesario, presione los botones de tiempo ( ) para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la flecha apuntando hacia arriba para un período de tiempo más largo, flecha apuntando hacia abajo para un período de tiempo más corto.
5. Presione el botón Start/Stop (iniciar/parar) (I/O) para empezar a calentar el horno. La pantalla parpadeará mientras que el horno se precalienta.
6. Una vez que el horno se haya precalentado, emitirá un bip y la pantalla parará de parpadear. Coloque los alimentos en el horno directamente sobre la parrilla en la posición del centro o en la posición inferior para comenzar a hornear..
7. El horno emitirá un bip una vez que el ciclo de cocción de la pizza haya terminado y el horno parará de calentar.
8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

TABLA DE FUNCIONES

	Ajuste Programado**		Niveles de Funciones	
FUNCIÓN	**TEMPERATURA**	**TIEMPO**	**TEMPERATURE**	**TIEMPO MÁXIMO**
Convectión y Hornear*	350°F/175°C	20 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	120 min Funcionamiento Continuo Disponible
Asar	450°F/230°C	20 mins	F: 350° - 450° C: 175° - 230°	60 min
Tostar	Nivel de Tostado 4	-	1-7 Nivel de Tostado	-
Bagel	Nivel de Tostado 4	-	1-7 Nivel de Tostado	-
Recalentar*	325°F/160°C	15 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	120 min Funcionamiento continuo disponible
Pizza*	400°F/205°C	15 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	60 min
Meriendas Congeladas	400°F/205°C	10 mins	F: 350° - 450° C: 175° - 230°	60 min

*La función para hornear por convección se activa automáticamente en los ajustes para hornear, recalentar y pizza.

** Los ajustes programados solo aplican después que la unidad ha sido desenchufada y enchufada de nuevo. Una vez que un ajuste ha sido utilizado, el aparato conserva las últimas selecciones de tiempo y temperatura.

TORTA CON CHISPAS DE CHOCOLATE DE UNA PORCIÓN, HECHA EN UNA TAZA

Ingredientes:

1/4 taza de harina

2 cucharadas de azúcar

1/4 cucharadita de polvo para hornear

1/8 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/8 cucharadita de sal

2 cucharadas de salsa de manzana

2 cucharadas de leche

1/2 cucharada de aceite vegetal

1/4 cucharadita de extracto de vainilla

2 cucharadas de chispas de chocolate



Preparación:

1. Caliente el horno tostador a 375°F.
2. Combine los ingredientes secos en un recipiente pequeño.
3. Mezcle la salsa de manzana, la leche, el aceite y la vainilla; revuelva bien junto con los ingredientes secos.
4. Incorpore las chispas de chocolate.
5. Utilizando una cuchara vierta la masa en una taza de café engrasada, apta para ser utilizada en el horno.
6. Hornee de 15 a 18 minutos o hasta que un palillo de dientes introducido en el centro, salga limpio.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el usuario. Consulte al personal de servicio calificado.

Limpieza
Importante: Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que el horno esté apagado, desenchufado y que se haya enfriado.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, paño suave o almohadilla de nylon y agua jabonosa.
2. Retire la parrilla deslizante y la bandeja de hornear; lávelas en agua jabonosa. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o nylon.
3. Hale hacia afuera la bandeja de residuos utilizando el asa y deseche las migajas. Limpie la bandeja con un paño húmedo y séquela completamente antes de colocarla de nuevo en el horno.
4. Limpie la superficie exterior del horno con un paño o esponja húmeda. Seque completamente.
5. No intente limpiar los elementos de calor. Cualquier alimento que entre en contacto con los elementos de calor se quemarán y desaparecerán por si solos.

Recipientes de Cocción
Recipientes de metal, vidrio resistente a horno o de cerámica pueden ser utilizados en su horno. Siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que el borde superior del recipiente se encuentre posicionado a una distancia no menos de 1 1/2 pulgadas (3.81 cm) de los elementos de calor superiores.

Si necesita asistencia adicional, favor the ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número **1-800-231-9786.**

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Dos Años de Garantía Limitada
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

MATIÈRES



ATTENTION

LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHE. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle pour la vérification, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique. Ou composer le numéro sans frais approprié qui figure sur la page couverture.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) dans le bas du panneau de commande (I/O), puis débrancher l'appareil de la prise murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire preuve de prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer le four ou les éléments chauffants avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas introduire dans le grille-pain four des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche des matières inflammables comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres articles qui ne sont pas faits de verre ou de métal allant au four.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou toute autre partie du four. Cela causerait une surchauffe dans le four.

- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d’expérience ou de connaissances, à moins qu’elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l’utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d’éviter qu’ils ne jouent avec l’appareil.
- L’appareil n’est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu’il fonctionne. Il est possible que les aliments s’enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l’appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d’incendie, veiller à conserver l’intérieur de l’appareil propre et exempt de résidus d’aliments, d’huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

CONSERVER CES MESURES.

L’appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n’entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu’on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L’appareil est doté d’une vis indesserrable empêchant l’enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d’incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L’utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l’appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d’alimentation de l’appareil est court afin de minimiser les risques d’enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu’on utilise un cordon d’alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s’assurer que :
   a) la tension nominale du cordon d’alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l’appareil, et que;.
   b) lorsque l’appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
   c) le cordon plus long soit placé de sorte qu’il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d’où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Lorsque le cordon d’alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d’un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC LE FOUR POUR LE COMPTOIR

1. Plateau à miettes coulissant **(pièce n° 129001-007)**
2. Grilles coulissantes **(pièce n° 129001-304)**
3. Plaque de cuisson **(pièce n° 129001-013)**
4. Trois rainures pour grilles
5. Porte transparente en verre
6. Poignée de la porte
7. Affichage numérique
8. Cuisson à convection
9. Grillage
10. Rôtissage
11. Bagel
12. Réchauffage
13. Pizza
14. Grignotines surgelées
15. Température
16. Grillage minuté
17. Marche-arrêt



Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

Pour commencer

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants se trouvant sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section d'entretien et de nettoyage du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armoires et les murs.

Renseignements importants sur le four

1. Ce four a été conçu pour accélérer la cuisson. Pour ne pas faire trop cuire vos aliments, veuillez les inspecter avant la fin de la durée de cuisson normalement utilisée avec les fours ordinaires.
2. Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.
3. À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four pendant les premières minutes. Cela est normal.
4. S'assurer que les aliments ou le plat de cuisson sont placés à 3,81 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.
5. Les aliments ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson/plateau d'égouttage pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.
6. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
7. Une fois que le cycle de cuisson est terminé, l'affichage principal reste allumé pendant un court instant si l'appareil n'est pas débranché.

Basculer entre les degrés Celsius et Fahrenheit

Appuyer simultanément sur les flèches de réglage de la température vers (▲▼) vers le haut et vers le bas et les maintenir enfoncées. L'afficheur indique soit °C pour les degrés Celsius ou °F pour les degrés Fahrenheit.

UTILISATION DU FOUR

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
2. La lumière de l'afficheur s'allume et tous les témoins lumineux des fonctions s'allument momentanément.
3. Lorsqu'il est mis en marche, le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé.
4. Choisir la fonction désirée et procéder selon les renseignements détaillés sur les fonctions présentés ci-dessous.

Fonction de cuisson par convection |
L'afficheur clignote jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. La minuterie se met en marche seulement lorsque le four est préchauffé.
Remarque : Ce four a été conçu pour accélérer la cuisson. Pour ne pas faire trop cuire vos aliments, veuillez les inspecter avant la fin de la durée de cuisson utilisée avec les fours ordinaires.

1. Appuyer sur le bouton de fonction de cuisson ( ). Le témoin bleu s'allume et clignote.
2. Le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions) ou le dernier réglage utilisé.
3. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la température ( ) pour sélectionner la température désirée. Utiliser la flèche vers le haut pour une température plus élevée et la flèche vers le bas pour une température moins élevée.
4. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie ( ) pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un temps plus long et la flèche vers le bas pour un temps plus court. Sélectionner l'option Stay O ( ) (Fonctionnement continu) en appuyant sur la flèche vers le bas jusqu'à ce que le zéro soit dépassé. L'icône Stay On ( ) apparaît sur l'afficheur.
5. Appuyer sur le bouton Start/Stop [I/O] (Marche/Arrêt) pour commencer à chauffer le four. L'afficheur clignote pendant que le four préchauffe.
6. Lorsque le four est préchauffé, un bip se fait entendre et l'afficheur cesse de clignoter; placer les aliments dans le four sur la grille insérée à la position centrale ou inférieure pour commencer la cuisson.

Remarque : Utiliser un plat de cuisson en métal, en céramique ou en verre trempé thermiquement.

7. Si la minuterie est utilisée, un bip se fait entendre à la fin du cycle de cuisson, et le four arrête de chauffer. Si la minuterie n'est pas utilisée, appuyer sur le bouton Start/Stop [I/O] (Marche/Arrêt) à la fin du cycle de cuisson.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

UTILISATION DU FOUR

Fonction de rôtissage |

L'afficheur clignote jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. La minuterie se met en marche seulement lorsque le four est préchauffé.

1. Appuyer sur le bouton de fonction de rôtissage ( ). Le témoin bleu s'allume et clignote.
2. Le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé.
3. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la température ( ) pour sélectionner la température désirée. Utiliser la flèche vers le haut pour une température plus élevée et la flèche vers le bas pour une température moins élevée
4. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie ( ) pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un temps plus long et la flèche vers le bas pour un temps plus court.
5. Appuyer sur le bouton Start/Stop [I/0] (Marche/Arrêt) pour commencer à chauffer le four. L'afficheur clignote pendant que le four préchauffe..
6. Lorsque le four est préchauffé, un bip se fait entendre et l'afficheur cesse de clignoter; placer les aliments dans le four sur la grille insérée à la position supérieure pour commencer le rôtissage.S'assurer que les aliments ou le plat de cuisson sont placés à 3,81 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.

Remarque : Placer les aliments sur la plaque de cuisson déjà en place sur la grille ou dans un plat de cuisson en métal, en céramique ou en verre trempé thermiquement.

7. Un bip se fait entendre à la fin du cycle de rôtissage, et le four arrête de chauffer
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Fonction de grillage |

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour utiliser cette fonction.

1. Appuyer sur le bouton de fonction de rôtissage ( ). Le témoin bleu s'allume et clignote
2. Le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé.
3. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie/du degré de grillage ( ) pour sélectionner le grillage désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un degré de grillage plus élevé et la flèche vers le bas pour un grillage moins élevé.

Remarque : Sept degrés de grillage sont offerts, le degré 1 étant le plus pâle et le 7 le plus foncé.

4. Placer les aliments directement sur la grille insérée à la position centrale, puis appuyer sur le bouton Start/Stop [I/0] (Marche/Arrêt) pour commencer à faire griller les aliments..
5. Un bip se fait entendre à la fin du cycle de grillage, et le four arrête de chauffer.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

UTILISATION DU FOUR

Fonction de grillage de bagels |
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour utiliser cette fonction.

1. Appuyer sur le bouton de fonction de grillage de bagels ( ). Le témoin bleu s'allume et clignote.
2. Le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé..
3. Au besoin, appuyer sur le bouton de réglage de la minuterie/du degré de grillage ( )pour sélectionner le grillage désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un degré de grillage plus élevé et la flèche vers le bas pour un grillage moins élevé.

Remarque : Sept degrés de grillage sont offerts, le degré 1 étant le plus pâle et le 7 le plus foncé.

4. Placer les aliments directement sur la grille insérée à la position centrale, puis appuyer sur le bouton Start/Stop [I/O] (Marche/Arrêt) pour commencer à faire griller les aliments.
5. Un bip se fait entendre à la fin du cycle de grillage, et le four arrête de chauffer.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Fonction de réchauffage |
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour utiliser cette fonction..

1. Appuyer sur le bouton de réchauffage ( ). Le témoin bleu s'allume et clignote.
2. Le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé.
3. Au besoin, appuyer sur le bouton de réglage de la température ( ) pour sélectionner la température désirée. Utiliser la flèche vers le haut pour une température plus élevée et la flèche vers le bas pour une température moins élevée.
4. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie ( ) pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un temps plus long et la flèche vers le bas pour un temps plus court. Sélectionner l'option Stay on (Fonctionnement continu) en appuyant sur la flèche vers le bas jusqu'à ce que le zéro soit dépassé. L'icône Stay On ( ) apparaît sur l'afficheur.
5. Placer les aliments directement sur la grille insérée à la position centrale, puis appuyer sur le bouton Start/Stop [I/O] (Marche/Arrêt) pour commencer à réchauffer les aliments

Remarque : Utiliser un plat de cuisson en métal, en céramique ou en verre trempé thermiquement.

6. Si la minuterie est utilisée, un bip se fait entendre à la fin du cycle, et le four arrête de chauffer.Si la minuterie n'est pas utilisée, appuyer sur le bouton Start/Stop [I/O] (Marche/Arrêt) à la fin du cycle.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Grignotines surgelées |

L’afficheur clignote jusqu’à ce que la température voulue soit atteinte. La minuterie se met en marche seulement lorsque le four est préchauffé.

1. Appuyer sur le bouton de fonction pour grignotines surgelées ( ). Le témoin bleu s’allume et clignote.
2. Lorsqu’il est mis en marche, le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé.
3. Au besoin, appuyer sur le bouton de réglage de la température ( )pour sélectionner la température désirée.Utiliser la flèche vers le haut pour une température plus élevée et la flèche vers le bas pour une température moins élevée.
4. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie ( ) pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un temps plus long et la flèche vers le bas pour un temps plus court.
5. Appuyer sur le bouton Start/Stop [I/O] (Marche/Arrêt) pour commencer à chauffer le four. L’afficheur clignote pendant que le four préchauffe..
6. Lorsque le four est préchauffé, un bip se fait entendre et l’afficheur cesse de clignoter; placer les aliments dans le four sur la grille insérée à la position centrale ou inférieure pour commencer la cuisson.

Remarque : Utiliser un plat de cuisson en verre trempé thermiquement, en métal ou en céramique et le déposer sur la grille insérée à la position centrale ou inférieure.

7. Un bip se fait entendre à la fin du cycle pour grignotines surgelées, et le four arrête de chauffer.
8. Débrancher l’appareil quand il ne sert pas.

Pizza |

L'afficheur clignote jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. La minuterie se met en marche seulement lorsque le four est préchauffé.

1. Appuyer sur le bouton de fonction pour la pizza ( ). Le témoin bleu s'allume et clignote.
2. Le four utilise par défaut les réglages en usine (voir le tableau des fonctions à la page 38) ou le dernier réglage utilisé.
3. Au besoin, appuyer sur le bouton de réglage de la température ( ) pour sélectionner la température désirée. Utiliser la flèche vers le haut pour une température plus élevée et la flèche vers le bas pour une température moins élevée.
4. Au besoin, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie ( ) pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Utiliser la flèche vers le haut pour un temps plus long et la flèche vers le bas pour un temps plus court.
5. Appuyer sur le bouton Start/Stop [I/0] (Marche/Arrêt) pour commencer à chauffer le four. L'afficheur clignote pendant que le four préchauffe.
6. Lorsque le four est préchauffé, un bip se fait entendre et l'afficheur cesse de clignoter. Placer les aliments dans le four directement sur la grille insérée à la position centrale ou inférieure pour commencer la cuisson.
7. Un bip se fait entendre à la fin du cycle pour la pizza, et le four arrête de chauffer.
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

TABLEAU DES FONCTIONS

	Églage par défaut**		Plages des fonctions	
FONCTIONS	TEMPÉRATURE	TEMPS	TEMPÉRATURE	TEMPS MAXIMAL
Cuisson à convection*	350°F/175°C	20 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	120 min Option Stay On disponible
Griller	450°F/230°C	20 mins	F: 350° - 450° C: 175° - 230°	60 min
Grillage	degré de grillage 4	-	1-7 degré de grillage	-
Bagel	degré de grillage4	-	1-7 degré de grillage	-
Rechauffage*	325°F/160°C	15 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	120 min Option Stay On disponible
Pizza*	400°F/205°C	15 mins	F: 150° - 450° C: 65° - 230°	60 min
Grignotines surgelées	400°F/205°C	10 mins	F: 350° - 450° C: 175° - 230°	60 min

*La cuisson par convection est automatique avec les réglages de cuisson, de réchauffage et pour la pizza.

**Les réglages par défaut ne sont utilisés que lorsque l’appareil a été débranché, puis rebranché. Une fois qu’un réglage a été utilisé, la dernière sélection de temps et de température de cuisson sera sauvegardée.

GÂTEAU INDIVIDUEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DANS UNE TASSE

Ingrédients :

60 ml (1/4 tasse) de farine

30 ml (2 c. à table) de sucre

1,25 ml (1/4 c. à thé) de poudre à pâte

1,25 ml (1/8 c. à thé) de bicarbonate de sodium

2,5 ml (1/8 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) de sauce aux pommes

30 ml (2 c. à table) de lait

7,5 ml (1/2 c. à table) d'huile végétale

1,25 ml (1/4 c. à thé) de vanille

30 ml (2 c. à table) de pépites de chocolat



Directives :

1. Faire chauffer le grille-pain four à 190 °C (375 °F).
2. Combiner tous les ingrédients secs dans un petit bol.
3. Mélanger la sauce aux pommes, le lait, l'huile et la vanille; verser sur les ingrédients secs.
4. Incorporer les pépites de chocolat.
5. Avec une cuiller, transférer la pâte dans une tasse à café graissée pouvant aller au four.
6. Faire cuire de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

Nettoyage
Important : Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi.

1. Nettoyer la porte de verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon et d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant en vaporisateur.
2. Retirer la grille coulissante et la plaque de cuisson et les laver dans de l'eau savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
3. Retirer le plateau à miettes à l'aide de la poignée et jeter les miettes. Essuyer le plateau à l'aide d'un linge humide et bien le sécher avant de le replacer dans le four.
4. Essuyer l'extérieur du four à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge. Bien sécher.
5. Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants. Tout aliment qui entre en contact avec les éléments brûlera et se dissipera de lui-même.

Contenants à cuisson
Des plats en verre allant au four, en métal ou en céramique peuvent être utilisés dans le four. Suivre les instructions du fabricant. S'assurer que le haut du contenant à cuisson est à au moins 3,81 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au
1-800-231-9786.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245.**

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

TO3280SSD - 1500 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Made and printed in
People's Republic of China

Fabricado e Impreso en
la República Popular de China

Fabriqué et Imprimé en
République populaire de Chine.

T22-5001094

BLACK+DECKER™

www.BlackAndDeckerAppliances.com



2014/6/4/30